	Instruction Manual	Gebruikershandleiding	Bedienungsanleitung	Mode d'emploi	Istruzioni per l'uso	Manual de instrucciones
	READ CAREFULLY Before usage of oneQ products it is very important that you read and follow all the safety instructions in the oneQ instruction manual consistently, to prevent risks, damage or accidents.	**LEES ZORGVULDIG** Voordat u de oneQ producten gaat gebruiken is het erg belangrijk dat u alle veiligheidsinstructies consequent opvolgt, om zo risico's, schade of ongelukken te voorkomen.	**BITTE LESEN SIE SORGFÄLTIG** Bevor Sie den oneQ Produkte nutzen bitte lesen und folgen Sie die Allgemeine Warnungen und Sicherheitshinweise im OneQ Bedienungsanleitung, um Risiken, Schäden oder Gefahren zu vermeiden.	**LIRE ATTENTIVEMENT** Avant l'utilisation de produits ONEQ il est très important que vous lisez et suivez toutes les consignes de sécurité dans le manuel d'instructions ONEQ, pour prévenir les risques, dommages ou accidents.	**LEGGERE ATTENTAMENTE** Prima di usare oneQ prodotti è molto importante leggere e seguire tutte le istruzioni di sicurezza nel manuale di istruzioni oneQ coerente, di prevenire i rischi, danni o incidenti.	**LEA CUIDADOSAMENTE** Antes de la utilización de oneQ productos es muy importante que usted lea y siga todas las instrucciones de seguridad en el manual de instrucciones oneQ constantemente, para evitar riesgos, daños o accidentes.
	Safety Wear fire and heat resistant clothes while using the barbecue. Do not wear synthetic materials that are inflammable. Do not wear loose fitting clothes that can catch fire unexpectedly.	**Veiligheid** Draag brandveilige kleding tijdens het barbecueën. Draag geen kleding van brandbare synthetische materialen. Draag geen losslingerende of opwaaiende kledingstukken die onverwacht vlam kunnen vatten.	**Sicherheit** Tragen Sie feuerfeste Kleidung wahrend das Grillen. Tragen Sie keine Kleidung aus brennbare synthetischen Materialien. Tragen Sie keine lockere Kleidungsstücke die unerwartet Feuer fangen können	**Safety** Porter des vêtements ignifuges pendant la cuisson. Ne portez pas de vêtements fabriqués à partir de matériaux inflammables synthétiques. Ne portez pas de vêtements amples qui peuvent s'enflammer de façon inattendue	**Sicurezza** Indossare indumenti resistenti al calore e al fuoco durante l'uso del barbecue. Non indossare materiali sintetici che sono infiammabili. Non indossare indumenti larghi, che possono prendere fuoco all'improvviso.	**Seguridad** Use ropa resistente al fuego y el calor durante el uso de la barbacoa. No use materiales sintéticos que son inflamables. No use ropa suelta que pueden incendiarse de forma inesperada.
	Parts of this equipment can get excessively hot while in use Contact while in use may cause burns to body, clothes or other sensitive materials. Also after using these parts stay hot for a long time. Use heat resistant gloves like oven mitts. Keep children away from the barbecue.	Onderdelen worden tijdens gebruik enorm heet. Bij aanraking kan dit leiden tot verbrandingen aan lichaam, kleding of andere gevoelige materialen. Ook na gebruik blijven deze onderdelen nog een tijd lang erg heet. Gebruik geschikte hittebestendige handschoenen zoals ovenwanten.	Teile können extrem heiß sein wenn in Wirkung. Kontakt während des Gebrauchs können Verbrennungen an Körper, Kleidung oder anderen empfindlichen Materialien verursachen. Auch nach der Verwendung können dieser Teile für eine lange Zeit heiß bleiben. Verwenden Sie hitzebeständige Schutzhandschuhe. Halten Sie den Grill deshalb außerhalb der Reichweite von kleinen Kindern	Certaines parties de ce matériel peut obtenir de fortes chaleurs en cours d'utilisation Contact en cours d'utilisation peut causer des brûlures sur le corps, les vêtements ou autres matériaux sensibles. Ainsi, après l'utilisation de ces pièces restent chauds pendant longtemps. Utilisez la chaleur des gants résistant comme des mitaines de four. Gardez les enfants loin du barbecue	Parti di questo apparecchio può ottenere eccessivamente caldo durante l'uso Contatta durante l'uso può causare ustioni al corpo, vestiti o altri materiali sensibili. Anche dopo l'utilizzo di queste parti restano caldi a lungo. Utilizzare guanti resistenti al calore come guanti da forno. Tenere i bambini lontani dal barbecue.	Partes de este equipo puede conseguir demasiado caliente mientras está en uso Contacto mientras está en uso puede causar quemaduras en el cuerpo, ropa u otros materiales sensibles. También después de usar estas piezas se mantienen calientes por mucho tiempo. Use guantes resistentes al calor, como guantes de cocina. Mantenga a los niños lejos de la barbacoa.
	Use this equipment only outdoors. Never use this equipment in confined spaces. Make sure there is enough ventilation. Never use these barbecues in or on recreational vehicles or boats.	Gebruik deze barbecue alleen buitenshuis. Gebruik de barbecue nooit in afgesloten ruimtes. Zorg voor goede ventilatie. Gebruik de barbecue nooit in of op recreatieve voertuigen of boten.	Benützen Sie den oneQ Flame nur im Freien. Niemals den Grill in geschlossenen Räumen wie Garage, Schuppen oder eine andere Art des Bauens. Verwenden Sie den Grill niemals in oder auf Wohnmobile oder Boote.	Utiliser cet équipement extérieur seulement. Ne jamais utiliser cet appareil dans des espaces confinés. Assurez-vous que la ventilation est suffisante. Ne jamais utiliser ces barbecues dans ou sur les véhicules de plaisance ou des bateaux.	Usare questo apparecchio solo all'aperto. Non utilizzare mai questo apparecchio in spazi ristretti. Accertarsi che vi sia una ventilazione sufficiente. Non usare mai questi barbecue nei o sui veicoli di ricreazione o imbarcazioni.	El uso al aire libre este equipo solamente. Nunca use este equipo en espacios reducidos. Asegúrese de que haya suficiente ventilación. Nunca use estas barbacoas en o sobre vehículos o embarcaciones de recreo.
	Use a firm flat surface where the equipment stands stable and at state level as much as possible. Never place the barbecue on wood or other inflammable surface. Never move or shift the barbecues while in use.	Plaats de barbecue op een stevige en vlakke ondergrond. Plaats de barbecue nooit op hout of een andere brandbare ondergrond Verplaats of verschuif de barbecue nooit tijdens gebruik.	Benützen Sie den oneQ Flame nur auf einem festen und sicheren Boden. Stellen Sie den Grill während des Betriebs nie auf Holz oder andere brennbare Fläche. Bewegen oder verschieben Sie den oneQ Flame nie während er in Betrieb ist.	Utiliser une surface plane et solide où l'équipement est stable et au niveau de l'Etat autant que possible. Ne placez jamais le barbecue sur bois ou autre surface inflammable. Ne jamais déplacer ou déplacer les barbecues en cours d'utilisation.	Usa una superficie piana ditta in cui si trova l'attrezzatura stabile e, a livello statale, per quanto possibile. Non posizionare il barbecue in legno o altre superfici infiammabili. Non muovere o spostare il barbecue durante l'uso.	Utilice una superficie firme y plana, donde el equipo se encuentra estable y en el ámbito estatal tanto como sea posible. Nunca coloque el asador en la madera o una superficie inflamable. Nunca mueva o cambio de las barbacoas durante el uso
	Make sure there are no children sitting. playing or standing in the proximity of the barbecue.	Zorg ervoor dat er geen kinderen in de buurt van de barbecue zitten, staan of spelen.	Stellen Sie sicher, dass keine Kinder in der Nähe des Grill, sitzen, stehen oder spielen.	Assurez-vous qu'il n'y a pas d'enfants assis. jouer ou debout à proximité du barbecue	Assicuratevi che non ci siano bambini seduti. partita o in piedi in prossimità del barbecue.	Asegúrese de que no hay niños sentados. jugando o de pie en las proximidades de la barbacoa
	Use this barbecue only for cooking meat, vegetables, fish, or poultry. All other products are at your own risk. Do not heat unopened cans because the accumulated pressure can lead to bursting or exploding of the cans.	Gebruik de barbecue alleen voor het bakken of grillen van vlees, vis, gevogelte en groente. Overige producten zijn geheel voor eigen risico. Verhit geen ongeopende blikjes.	Verwenden Sie nur den Grill zum Kochen oder Grillen von Fleisch, Fisch, Geflügel und Gemüse. Andere Produkte sind auf eigene Gefahr. Erhitze ungeöffnete Dosen nicht.	Utilisez ce barbecue pour faire la cuisine de la viande, des légumes, du poisson ou de volaille. Tous les autres produits sont à vos propres risques. Ne pas chauffer boîtes de conserve, car la pression accumulée peut conduire à l'éclatement ou l'explosion des boîtes.	Usa questo barbecue solo per la cottura di carne, verdure, pesce o pollame. Tutti gli altri prodotti sono a vostro rischio e pericolo. Non riscaldare lattine chiuse perché la pressione accumulata può portare a scoppio o esplosione delle lattine.	Usar esta barbacoa sólo para cocinar carnes, verduras, pescado o aves de corral. Todos los demás productos son bajo su propio riesgo. No calentar las latas sin abrir porque la presión acumulada puede dar lugar a la rotura o explosión de las latas.
	Do not keep inflammable materials in the vicinity of the barbecue. Do not stock spare gas cylinder in the vicinity of the barbecue.	Houd ontvlambare of brandbare materialen bij de barbecue weg. Bewaar geen reserve gasflessen bij de barbecue.	Stellen Sie keine entzündbare oder feuergefährliche Flüssigkeiten und Materialien in der Nähe des Grills. Erhalten Sie keine Ersatzflaschen in der Nahe des Grills.	Ne gardez pas de matériaux inflammables à proximité du barbecue. Ne pas bouteille de gaz stock de pièces à proximité du barbecue.	Non tenere materiali infiammabili nelle vicinanze del barbecue. Non bombola di gas stock di ricambio in prossimità del barbecue	No guarde materiales inflamables en las proximidades de la barbacoa. No cilindro de reservas de gas libre en las cercanías de la barbacoa.
	Grease is inflammable. Let hot grease cool down before removing it or cleaning the equipment.	Vet is ontvlambaar. Laat heet vet eerst afkoelen voordat u het probeert te verwijderen.	Fett ist brennbar. Lassen Sie heiße Fett abkühlen, bevor Sie es entfernen versuchen.	La graisse est inflammable. Soit graisse chaude refroidir avant de le retirer ou le nettoyage du matériel	Grease è infiammabile. Lasciate grasso caldo raffreddare prima di rimuoverlo o pulizia dell'attrezzatura.	La grasa es inflamable. Permita que la grasa se enfríe antes de retirar o limpiar el equipo.
	Clean dirty parts only after they are cooled down completely. Some cleaners produce unhealthy or dangerous fumes or ignite if they are used on a hot surface. Make sure the barbecue is not in use when cleaning it.	Reinig de onderdelen pas wanneer deze goed zijn afgekoeld. Sommige schoonmaakmiddelen produceren een ongezonde damp of ontvlammen zelfs indien deze op een heet oppervlak worden gebruikt. Zorg ervoor dat de barbecue uit staat bij het schoonmaken.	Lassen Sie den Grill ganz auskühlen bevor Sie ihn reinigen. Einige Reinigungsmittel produzieren ungesunde oder gefährliche Dämpfe oder sich entzünden, wenn sie auf eine heiße Oberfläche verwendet werden. Achten Sie darauf, den Grill nicht in Gebrauch ist, wenn Sie es reinigen.	Nettoyer les pièces sales seulement après qu'ils sont complètement refroidi. Certains nettoyants produisent des émanations insalubres ou dangereux ou s'enflammer si elles sont utilisées sur une surface chaude. Assurez-vous que le barbecue n'est pas utilisé lors du nettoyage.	Pulire le parti sporche solo dopo che sono state completamente raffreddato. Alcuni detergenti produrre fumi insalubri o pericolosi, o prendere fuoco se sono usati su una superficie calda. Assicurarsi che il barbecue non è in uso quando si pulisce.	Limpiar las partes sucias sólo después de que se enfríe por completo. Algunos limpiadores producen emanaciones insalubres o peligrosas o incendiarse si se usan en una superficie caliente. Asegúrese de que la barbacoa no está en uso cuando la limpie.

	Applying modifications to the equipment is dangerous and prohibited. **The manufacturer cannot be held responsible for accidents, injury or damage caused by inappropriate use of oneQ barbecue.**	**Het aanbrengen van modificaties aan de apparatuur is gevaarlijk en niet toegestaan.** **De fabrikant kan niet aansprakelijk worden gesteld voor ongelukken, letsel of schade veroorzaakt door onbedoeld gebruik van de oneQ producten.**	**Anwenden von Änderungen an den Geräten ist gefährlich und verboten.** **Der Hersteller haftet nicht für Unfälle, Verletzungen oder Schäden durch nicht bestimmungsgemäßen Gebrauch des oneQ Producte verursacht werden.**	**Appliquer les modifications à l'équipement est dangereux et interdit.** **Le fabricant ne peut être tenu responsable des accidents, des blessures ou des dommages causés par une utilisation inappropriée de produits oneQ.**	**Applicando modifica al dispositivo, è pericoloso e proibito.** **Il costruttore non può essere ritenuto responsabile per incidenti, lesioni o danni causati da un uso improprio di prodotti oneQ.**	**La aplicación de modificaciones en el equipo es peligroso y está prohibido** **El fabricante no se hace responsable de los accidentes, lesiones o daños causados por el uso inadecuado de productos oneQ.**
	Log, XL Log and Chop The oneQ Log or Chop is to be placed on top of the oneQ Legs. Make sure the oneQ legs are completely assembled. The oneQ Log and Chop are made of oil-treated birch wood. For optimal condition you should treat the wood surface with oil again over time. For this use oil suitable for wood countertops. Keep the oneQ Log and Chop always at a dry place so that it is protected against moisture and the outdoor environment. Never use the oneQ Log and Chop in direct sunlight, as this may dry out and crack the wood. Moisture is bad for the wood and will diminish the quality of it. Clean the oneQ Log or Chop only with lemon juice and a dry cloth. Always treat the wood with oil after cleaning with lemon juice.	**Log, XL Log and Chop** De oneQ Log of Chop wordt geplaatst in de staander. Zorg ervoor dat de oneQ Legs compleet zijn gemonteerd voordat de table geplaatst wordt. De oneQ Log en Chop zijn gemaakt van met olie behandeld berkenhout. Voor een optimale conditie dient u het houten oppervlak na verloop van tijd opnieuw met olie te behandelen. Gebruik hiervoor olie geschikt voor houten keukenbladen Bewaar de oneQ Log en Chop altijd op een droge plaats zodat deze beschermt is tegen vocht en het buitenklimaat. Vocht is slecht voor het hout en zal de kwaliteit doen afnemen. Maak de oneQ Log en Chop alleen schoon met citroensap en een droge doek. Behandel het hout altijd met olie na het reinigen met ciroensap.	**Log, XL Log and Chop** Montieren Sie den oneQ Legs. Die oneQ Log oder Chop wird in der oneQ Legs gesetzt. Die oneQ Log und Chop sind aus Birkenholz fabriziert und mit Öl behandelt. Für einen optimalen Zustand muss man die Oberfläche des Holzes im Laufe der Zeit mit Öl wieder behandeln. Verwenden Sie nur Öl für Holz-Arbeitsplatten. Lagern Sie die Log und Chop oneQ immer an einem trockenen Ort, so dass es geschützt ist vom Feuchtigkeit und Außenklima. Feuchtigkeit ist für das Holz schlecht und soll die Qualität abnehmen wird. Machen Sie den oneQ Log und Chop sauber nur mit Zitronensaft und einem trockenen Tuch. Behandeln Sie das Holz mit Öl nach der Reinigung mit Zitronensaft.	**Log, XL Log and Chop** Le oneQ Log ou Chop doit être placé au-dessus des oneQ Legs. Assurez-vous que les oneQ Legs sont complètement assemblé. Le oneQ Log et Chop sont faits de bois de bouleau traité à l'huile . Pour des conditions optimales, vous devriez traiter la surface du bois avec de l'huile au fil du temps à nouveau. Pour cela utiliser une huile adaptée pour les comptoirs en bois. Gardez le oneQ Log et Chop toujours à un endroit sec afin qu'il soit protégé contre l'humidité et de l'environnement extérieur. Jamais utiliser le oneQ Log et Chop en plein soleil, car cela peut dessécher et se craqueler la bois. L'humidite est mauvais pour le bois et diminuera la qualité de celui-ci. Nettoyer le oneQ Log ou Chop seulement avec le jus de citron et un chiffon sec. Toujours traiter le bois avec de l'huile après le nettoyage avec du jus de citron.	**Log, XL Log and Chop** La oneQ Log o Chop deve essere posto in cima delle oneQ Legs. Assicurarsi che le oneQ Legs sono completamente assemblato. Il oneQ Log e Chop sono in legno di betulla trattato con olio. Per condizione ottimale si dovrebbe trattare la superficie del legno con l'olio nuovo nel tempo. Per questo usare olio adatto per piani di legno. Tenere il oneQ Log e Chop sempre in un luogo asciutto in modo che sia protetto contro l'umidità e l'ambiente esterno. Non usare mai il oneQ Log e Chop alla luce solare diretta, in quanto ciò potrebbe seccare e rompere legno. L'umidita è male per il legno e diminuirà la qualità di esso. Pulire il oneQ Log o Chop solo con succo di limone e un panno asciutto. Sempre trattare il legno con olio dopo il lavaggio con succo di limone.	**Log, XL Log and Chop** En la oneQ Log o Chop se va a colocar en la parte superior de oneQ Legs. Asegúrese de que las oneQ Legs son completamente ensamblado. El oneQ Log y Chop son de madera de abedul tratada con aceite. Para la condición óptima se debe tratar la superficie de la madera con aceite nuevo a través del tiempo. Para este aceite uso adecuado de los mostradores de madera. Mantener el oneQ Log y Chop siempre en un lugar seco para que quede protegida contra la humedad y el medio ambiente al aire libre. Nunca utilice el oneQ Log y Chop la luz solar directa, ya que puede secarse y agrietarse la madera. Humedad es malo para la madera y disminuirá la calidad de la misma. Limpie el oneQ Log o Chop sólo con jugo de limón y un paño seco. Siempre tratar la madera con aceite después de limpiar con jugo de limón.
	Table The oneQ Table is to be placed on top of the oneQ Legs. Make sure the oneQ legs are completely assembled. The oneQ Table is not heat resistant. Do not let it get too hot. The oneQ Table must be cleaned before each use with warm water and soap.	**Table** De oneQ Table wordt geplaatst in de staander. Zorg ervoor dat de oneQ Legs compleet zijn gemonteerd voordat de table geplaatst wordt. De oneQ Table is niet hittebestandig. Het materiaal mag niet heet worden. De oneQ Table moet voor ieder gebruik worden schoongemaakt met warm water en zeep.	**Table** Montieren Sie den oneQ Legs. Die oneQ Table wird in der oneQ Legs gesetzt. Die oneQ Table ist nicht hitzebeständig. Das Material darf nicht heiß werden. Die oneQ Table muss vor jedem Gebrauch mit warmem Wasser und Seife gereinigt werden.	**Table** Le oneQ Table doit être placé au-dessus des oneQ Legs. Assurez-vous que les oneQ Legs sont complètement assemblé. Le oneQ Table n'est pas résistant a la chaleur. Le matériel ne peut être chaude. Le oneQ Table doivent être nettoyés avant chaque utilisation avec de l'eau chaude et du savon.	**Table** La oneQ Table deve essere posto in cima delle oneQ Legs. Assicurarsi che le oneQ Legs sono completamente assemblato. Il oneQ Table non è resistente al calore. Il materiale non possono essere caldi. Il oneQ Table devono essere puliti prima di ogni utilizzo con acqua tiepida e sapone.	**Table** En la oneQ Table se va a colocar en la parte superior de oneQ Legs. Asegúrese de que las oneQ Legs son completamente ensamblado. El oneQ Table no es resistente al calor. La Material no puede estar caliente. La oneQ Table deben limpiarse antes de cada uso con agua tibia y jabón.
	Wet Make sure the oneQ Legs are completely assembled. The top of the oneQ wet is to be placed on top of the oneQ Legs. Assemble the tap into the appropriate hole in the top. Be sure to correctly position the rubber rings! Both below and above the blade should a ring be stationed. The connection of the crane is a universal connection fitting. On this you can for example connect a hose with a Gardena connector. On the drain is a 1½" connection. To connect this there are various connection methods. Refer to the section www.one-q.com customer service for tips and advice.	**Wet** Het bovenblad van de oneQ wet wordt geplaatst in de staanders. Zorg ervoor dat de oneQ legs compleet zijn gemonteerd voordat het bovenblad geplaatst wordt. Monteer de kraan in het daarvoor bestemde gat in het bovenblad. Let op dat u de rubberen ringen correct monteert! Zowel onder als boven het blad dient een ring te zitten. Op de aansluiting van de kraan zit een universele aansluitkoppeling. Hierop kunt u bijvoorbeeld een tuinslang met Gardena koppeling Op de afvoer zit een 1½" aansluiting. Voor het aansluiten hiervan zijn diverse aansluitmethoden. Raadpleeg hiervoor op www.one-q.com de sectie klantenservice voor tips en adviezen.	**Wet** Montieren Sie den oneQ Legs. Legen Sie das Deckblatt von den oneQ Wet auf dem Beine der oneQ Mini oder Standard. Schrauben Sie den Wasserhahn auf das Deckblatt. Achten Sie auf die Platzierung des Gummi Rings: eine auf und eine unter das Deckblatt! Die Verbindung der Hahn ist eine universelle Bindeglied. Verbindet Ihre Gartenschlauch zum Beispiel mit eine Gardena Koppler Der Abfluss hat eine 1½" Anschluss. Es gibt verschiedenen Möglichkeiten um eine Verbindung hierauf zu machen. Siehe www.one-q.com in den Kundenservice-Bereich für Tipps und Ratschläge.	**Wet** Assurez-vous que les oneQ Legs sont complètement assemblé. Le sommet de la oneQ Wet doit être placé au-dessus des oneQ Legs. Assembler le robinet dans le trou approprié dans le haut. Veillez à bien positionner les anneaux en caoutchouc! Les deux ci-dessous et ci-dessus la lame doit être stationné un anneau. Le raccordement de l'eau du robinet est un raccord universel. Sur ce, vous pouvez par exemple raccorder un tuyau avec un connecteur Gardena. Sur le drain est un 1½". Pour communiquer ce qu'il existe des méthodes de connexion différentes. Reportez-vous au service à la clientèle de l'article www.one-q.com pour obtenir des conseils.	**Wet** Assicurarsi che i oneQ Legs sono completamente assemblato. La parte superiore del oneQ Wet deve essere posta sulla parte superiore delle oneQ Legs. Montare il rubinetto nel foro nella parte superiore. Assicurarsi di posizionare correttamente gli anelli di gomma! Sia sotto che sopra la lama deve essere un anello di stanza. Il collegamento del rubinetto è un bocchettone universale. Su questo si può ad esempio collegare un tubo flessibile con un connettore Gardena. Sullo scarico è un 1½" attacco jack. Per connettersi a questo ci sono diversi metodi di collegamento. Consultare la sezione servizio clienti www.one-q.com per suggerimenti e consigli.	**Wet** Asegúrese de que las oneQ Legs son completamente ensamblado. La parte superior de la oneQ Wet se va a colocar en la parte superior de las oneQ Legs. Montar el grifo en el agujero correspondiente en la parte superior. Asegúrese de colocar correctamente los anillos de goma! Tanto por debajo como por encima de la hoja debe ser colocado un anillo. La conexión del grifo es un accesorio de conexión universal. En esta se puede, por ejemplo, conectar una manguera con un conector de Gardena. En la fuga de un 1½ " de conexión. Para conectar este hay varios métodos de conexión. Consulte la sección de servicio al cliente www.one-q.com para obtener consejos y asesoramiento.
	Ice Make sure the oneQ legs are complete assembled. The top of the oneQ ice is placed on top of the oneQ Legs. Place the bowl into the top plate.	**Ice** Het bovenblad van de oneQ Ice wordt geplaatst in de oneQ Legs. Zorg ervoor dat de oneQ legs compleet zijn gemonteerd voordat het bovenblad geplaatst wordt. Leg de schaal in het bovenblad.	**Ice** Montieren Sie den oneQ Legs. Legen Sie das Deckblatt von der oneQ Ice auf dem oneQ Legs. Legen Sie das Schussel in das Deckblatt.	**Ice** Assurez-vous que le oneQ Legs sont complètement assemblé. La plaque de la oneQ Ice est placé en haut des oneQ Legs. Placez le bol dans la plaque supérieure.	**Ice** Assicurarsi che le oneQ Legs sono stato completo. La piastra superiore del oneQ Ice è posto sulla parte superiore delle oneQ Legs. Mettere il recipiente sulla piastra superiore.	**Ice** Asegúrese de que las oneQ Legs se completa montada. La placa superior del oneQ Ice se coloca en la parte superior de las piernas oneQ Legs. Coloque el recipiente en la placa superior.
	Plate Make sure the burner and oneQ Legs are fully assembled. Remove the grill from the burner. Place the oneQ Plate over the edges of the burner (see illustration). Use the oneQ Lift for lifting the oneQ Plate or grill grate. Place the air holes of the oneQ Plate away from you. The (gas) burner is fully assembled and properly adjusted at the delivery by the manufacturer. In the first use of the barbecue it is important that you completely remove all packaging materials. Clean the oneQ Plate with warm water and soap before first use. Then dry it and place it on the burner.	**Plate** Zorg ervoor dat de staander en branderbak compleet gemonteerd zijn. Verwijder het grillrooster van de branderbak. Gebruik de oneQ Lift voor het optillen van de oneQ Plate of het grillrooster. Plaats vervolgens de bakplaat over de rand van de branderbak (zie afbeelding). Plaat de luchtgaten van de bakplaat altijd van u af. Voordat u de Plate voor de eerste maal gebruikt, moet u alle verpakkingsmaterialen verwijderen. Voordat u de oneQ Plate voor de eerste maal gebruikt, dient u deze af te wassen in heet water met mild afwasmiddel, af te spoelen en af te drogen. Plaats deze daarna op de branderbak.	**Plate** Bevor Sie den oneQ Plate zum ersten Mal benutzen, bitte reinigen Sie Ihn mit heißen Wasser und mildes Seife. Achten Sie darauf, das den Brenner und Beine komplett montiert sind. Entfernen Sie den Grillrost des Brenners. Verwenden Sie die oneQ Lift fur die Authebung der oneQ Plate oder das Grillrost. Dann legen Sie das oneQ Plate auf den Brenner (siehe Abbildung). Legen Sie die Luftlöcher der Platte weg von dir. Bevor Sie die oneQ Plate zum ersten Mal benutzen, müssen Sie ihm in heißem Wasser mit einem milden Reinigungsmittel waschen und trocken machen. Dann legen Sie es auf den Brenner.	**Plate** Assurez-vous que le brûleur et les oneQ Legs sont entièrement assemblés. Retirez la grille du brûleur. Placer la oneQ Plate sur les bords du brûleur (voir illustration). Utilisez le oneQ Lift pour levage de la oneQ Plate ou la grille. Placez les trous d'air de la plaque loin de vous. Le brûleur (gaz) est entièrement assemblé et bien ajusté à la livraison par le fabricant. Dans la première utilisation du barbecue, il est important que vous supprimer complètement tous les matériaux d'emballage. Nettoyer la oneQ Plate avec l'eau tiède et du savon avant la première utilisation.	**Plate** Assicurarsi che il bruciatore e oneQ Legs sono completamente assemblati. Rimuovere la griglia dal bruciatore. Posizionare il oneQ Plate oltre i bordi del bruciatore (vedi illustrazione). Utilizzare il oneQ Lift per il sollevamento del oneQ Plate o alla grillia. Posizionare le prese d'aria della piastra lontano da voi. Il bruciatore è completamente assemblato e regolato correttamente al momento della consegna da parte del fabbricante. Nel primo uso del barbecue, è importante che tu rimuovere completamente tutti i materiali di imballaggio. Pulire la oneQ Plate con acqua calda e sapone prima del primo utilizzo.	**Plate** Asegúrese de que el quemador y oneQ Legs son totalmente montado. Retire la parrilla de la quemador a gas. Coloque el oneQ Plate sobre los bordes del quemador (vea la ilustración). Utilice la opción oneQ Lift para el levantamiento de la oneQ Plate o rejilla de la parrilla. Coloque los orificios de la placa de aire lejos de usted. El quemador (gas) está completamente montado y ajustado correctamente a la entrega por el fabricante. En el primer uso de la barbacoa es importante que usted retire completamente todos los materiales de embalaje. Limpieza il oneQ Plate con agua tibia y jabón antes del primer uso.

High temperature Low temperature	The oneQ Plate has a high-and low-temperature zone. This distribution offers a convenient range while preparing food (see illustration). **We strongly recommend position 1-2 for the oneQ Plate. Note: never use the barbecue in higher temperature position, this will cause buckling of the plate.** We recommend cleaning the oneQ Plate after each use. Clean all areas where oil, grease or food residue may accumulate, then you keep all parts in optimal condition. If you want to cover the food during cooking, use only the corresponding (optional) cover (oneQ Top) so that adequate ventilation is provided	De bakplaat heeft een hoog- en een laag-temperatuur zone. Deze verdeling biedt u een handige spreiding tijdens het bereiden van het eten (zie afbeelding). **Wij adviseren stand 1-2 bij gebruik van de bakplaat. Let op: zet de gasbarbecue niet op een hogere stand, dit zal leiden tot kromtrekken van de plaat.** Wij adviseren om de bakplaat na elk gebruik te reinigen. Controleer alle plekken waar olie, vet of etensresten zich kunnen ophopen, dan blijven alle onderdelen in optimale conditie. Als u tijdens het koken het voedsel wilt afdekken, gebruik dan alleen de bijbehorende (optioneel) deksel (oneQ Top) zodat er voldoende ventilatie aanwezig is.	Die oneQ Plate hat eine hohe und eine niedrige Temperatur-Zone. Diese Abteilung bietet eine komfortable Verbreitung bei der Zubereitung (siehe Abbildung). **Wir empfehlen Position 1-2 wenn Sie der Platte benutzen. Hinweis: Lassen Sie niemals das Gasbrenner auf eine höhere Einstellung. weil das leidet am Schaden des oneQ Plates**. Wir empfehlen, dass Sie das Fach nach jeder Verwendung zu reinigen. Überprüfen Sie alle Bereiche, in denen Öl, Fett oder Speisereste ansammeln, dann können alle Komponenten in einem optimalen Zustand bleiben. Wenn Sie die Speisen während des Kochens abdecken möchten, verwenden Sie nur die entsprechenden (optional) Deckel (oneQ Top), so das eine ausreichende Belüftung gewährleistet ist.	La oneQ Plate a une zone de haute et à basse température. Cette distribution offre une gamme pratique lors de la préparation des aliments (voir illustration). **Nous recommandons fortement la position 1-2 pour la oneQ Plate. Note: ne jamais utiliser le barbecue en position plus haute température, ce qui cause le flambage de la plaque.** Nous recommandons de nettoyer la oneQ Plate après chaque utilisation. Nettoyez toutes les régions où l'huile, la graisse ou des résidus d'aliments peuvent s'accumuler, alors vous gardez toutes les pièces dans des conditions optimales. Si vous voulez couvrir les aliments pendant la cuisson, utilisez uniquement le correspondant (en option) capot de telle (oneQ Top) façon que la ventilation adéquate est fournie.	La oneQ Plate ha una zona ad alta e bassa temperatura. Questa distribuzione offre una gamma conveniente durante la preparazione degli alimenti (vedi illustrazione). **Si consiglia vivamente di posizione 1-2 per la oneQ Plate. Nota: non utilizzare mai il barbecue in posizione di temperatura più alta, ciò causerà instabilità della placca.** Si consiglia di pulire la oneQ Plate dopo ogni utilizzo. Pulire tutte le aree in cui olio, grasso o residui di cibo si possono accumulare, quindi a mantenere tutte le parti in condizioni ottimali. Se si vuole coprire il cibo durante la cottura, utilizzare solo il corrispondente (opzionale) coprono in modo (oneQ Top) che una adeguata ventilazione.	La placa de oneQ tiene una zona de alta y baja temperatura. Esta distribución ofrece una amplia conveniente mientras se preparan los alimentos (ver ilustración). **Recomendamos encarecidamente la posición 1-2 a la oneQ Plate. Nota: no utilizar la barbacoa en la posición de temperatura más alta, esto hará que el pandeo de la placa**. Se recomienda la limpieza de la oneQ Platei después de cada uso. Limpie todas las áreas donde el aceite, grasa o residuos de comida se pueden acumular, a continuación, todas las partes a mantener en óptimas condiciones. Si desea cubrir los alimentos durante la cocción, utilice sólo la correspondiente (opcional) cubierta de modo (oneQ Top) que la ventilación es adecuada.
	Top **Note: do never cover up the airholes of the oneQ top when using it on the oneQ Flame or oneQ Glow. This will cause not enough air flow and a foul burning of gas which can cause the release of toxic gases like Carbon monoxide (CO). Position the air vents always pointing away from you during use of the oneQ Top.**	**Top** **Let op: Dek tijdens gebruik van het deksel op de gas- of kolenbarbecue nooit de luchtgaten in het deksel af. Hierdoor zal er onvoldoende lucht doorstromen en vindt er een onzuivere verbranding plaats waardoor er giftige gassen zoals koolstofmonoxide (CO) vrij zullen komen. Plaats de luchtgaten altijd van u af tijdens het gebruik.**	**Top** **Niemals decke die Luftöffnungen in das Deckel während der Nutzung ab. Dadurch wird keine ausreichende Luftzufuhr stattfinden und unreine Gas Verbrennung stattfinden, wass giftige Gase wie Kohlenmonoxid (CO) verursachen wird. Wenn Sie die Speisen während des Kochens abdecken möchten, verwenden Sie nur diese oneQ Top, so das eine ausreichende Belüftung gewährleistet ist. Die Luftöffnungen sollen von der Gebraucher ab positioniert sein.**	**Top** Note: ne jamais cacher les trous d'air de la partie oneQ Top lors de l'utilisation au oneQ Flame ou oneQ Glow. Cela provoquera pas assez de débit d'air et une sensation de brûlure sous le coup de gaz qui peuvent provoquer la libération de gaz toxiques comme le monoxyde de carbone (CO). Position les évents pointant toujours vers le loin de vous pendant l'utilisation du oneQ Top.	**Top** Nota: non hanno mai coprire la airholes del oneQ Top quando si utilizza il oneQ Flame o oneQ Glow. Questo farà sì che il flusso non abbastanza aria e un ardente fallo di gas che possono causare il rilascio di gas tossici come il monossido di carbonio (CO). Posizionare le prese d'aria che punta sempre lontano da voi durante l'uso del oneQ Top.	**Top** Nota: no se cubren hasta los respiraderos de la oneQ Top utilizando il oneQ Flame o oneQ Glow. Esto hará que no el flujo de aire suficiente y una falta de quema de gas que puede causar la liberación de gases tóxicos como el monóxido de carbono (CO). Posición de los orificios de ventilación siempre apuntando lejos de usted durante el uso del oneQ Top.
	You can hang the lid on the hook panels. We recommend using the position 1-2 max. with the oneQ Top on gas grill. Note: do not put the gas barbecue on a higher setting, this will cause irreparable damage to the oneQ top. Make the cover regularly with warm water and normal detergents. Do not use abrasive pads or abrasive cleaners as this paint damaged irreparably!	U kunt het deksel ophangen aan de haakpanelen. Wij adviseren max. stand 1-2 bij gebruik van het deksel op de gasbarbecue. Let op: zet de gasbarbecue niet op een hogere stand, dit zal leiden tot onherstelbare schade aan de oneQ top. Maak het deksel regelmatig schoon met warm water en normale afwasmiddelen. Gebruik geen schuursponս of schuurmiddelen omdat dit de lak onherstelbaar beschadigt!	Sie können den Deckel an den Haakpaneele hängen. Wir empfehlen die Position 1-2 max. bei benutzung von den Deckel auf der oneQ Flame. Hinweis: nicht setzen das Gas Grill auf eine höhere Einstellung, führt dies zu irreparablen Schäden an der oneQ Top. Reinigen Sie die Abdeckung regelmäßig mit warmem Wasser und normalen Waschmitteln. Verwenden Sie keine Scheuerschwämme oder Scheuermittel, da diese die oneQ Top irreparabel beschädigt!	Vous pouvez accrocher le couvercle sur les panneaux crochet. Nous vous recommandons d'utiliser la position 1-2 max. avec le oneQ Top sur le gril à gaz. Remarque: ne mettez pas le barbecue au gaz sur un réglage plus élevé, ce qui cause des dommages irréparables à la partie oneQ Top. Faire régulièrement le couvercle avec de l'eau chaude et des détergents normaux. N'utilisez pas de tampons abrasifs ou de nettoyants abrasifs car cette peinture endommagé irrémédiablement!	È possibile appendere il coperchio sui pannelli gancio. Si consiglia di utilizzare max. il posizione 1-2 con oneQ Top sulla griglia a gas. Nota: non mettere il barbecue a gas su un valore più alto, questo causerà danni irreparabili al oneQ Top. Fai la copertura regolarmente con acqua tiepida e normali detergenti. Non utilizzare spugne abrasive o detergenti abrasivi come questa vernice danneggiata irreparabilmente!	Puedes colgar la tapa en los paneles de gancho. Recomendamos el uso de la posición 1-2 max. con la oneQ Top en la quemador de gas. Nota: no ponga la barbacoa de gas en una posición más alta, esto causará un daño irreparable a la oneQ Top. Realiza la cubierta regularmente con agua caliente y detergentes normales. No utilice abrasivos o limpiadores abrasivos, ya que la pintura dañada irreparablemente!
	Tame The oneQ Tame is for slow cooking. Make sure that the burner is cooled down. Put the oneQ Tame on the burner protectors. Turn the burner max up to position 2. The Tame oneQ provides indirect heat.	**Tame** De oneQ Tame is voor slow cooking. Zorg ervoor, dat de brander afgekoeld is. Leg de oneQ Tame op de branderbeschermers. Zet de brander op maximaal positie 2. De oneQ Tame zorgt voor indirecte warmte.	**Tame** Die oneQ Tame ist für langsames Kochen. Stellen Sie sicher, dass der Brenner abgekühlt ist. Setzen Sie die oneQ Tame auf der Brenner-Protektoren. Schalten Sie den Brenner bis zu 2-Stellung. Die oneQ Tame bietet indirekter Hitze.	**Tame** Le oneQ Tame est pour une cuisson lente. Assurez-vous que le brûleur a refroidi. Mettez le one Q Tame sur la protecteur du brûleur. Mettez le brûleur max à la position 2. Le oneQ Tame est pour chaleur indirecte.	**Tame** Il oneQ Tame è per la cottura lenta. Assicurarsi che il bruciatore si è raffreddato. Mettere il oneQ Tame sul protettori bruciatore. Accendere il bruciatore max fino alla posizione 2. Il oneQ Tame fornisce calore indiretto.	**Tame** El oneQ Tame es para una cocción lenta. Asegúrese de que el quemador se haya enfriado. Ponga el oneQ Tame en los protectores del quemador. Encienda el quemador max hasta la posición 2. El oneQ Tame proporciona calor indirecto.
	Hot The oneQ Hot is to be placed on the grill or on the oneQ Plate of the oneQ Flame or Glow. While using an active oneQ Flame or Glow, the oneQ Hot gets very hot. Do not touch the oneQ Hot while using the barbecue without proper protection. In case you need to supplement the charcoal or briquettes while using the oneQ Glow, remove the oneQ Hot before lifting the grill. You must always use proper oven mitts and/or other protection in case you want to move or touch a hot oneQ Hot.	**Hot** De oneQ Hot wordt geplaatst op het rooster of op de bakplaat van de oneQ Flame of Glow. Tijdens het gebruik wordt de oneQ Hot zeer heet. Raak de oneQ Hot niet aan tijdens gebruik zonder goede bescherming. Verwijder de oneQ Hot van de grill of de oneQ Plate voordat u deze optilt (bv. voor het bijvullen van houtskool).	**Hot** Die oneQ Hot wird auf dem Grill oder auf dem oneQ Plate von der oneQ Flame oder Glow platziert. Während der Benutzung der oneQ Hot sehr heiß. Beruhren Sie den oneQ Hot nicht ohne geeigneten Schutz. Ziehen Sie immer den oneQ Hot vom Grill vollständig vor dem Anheben des Grills bei nachfüllen der Holzkohle. Tragen Sie immer hitzebeständige Handschuhe, wenn Sie die Grill benutzen.	**Hot** Le oneQ Hot est placé sur la grille ou la oneQ Plate de la oneQ Flame ou e la oneQ Glow. En cours d'utilisation, le oneQ Hot est très chaud. Ne l'utilisez pas le oneQ Hot sans protection adéquate. Retirer la oneQ Hot du grill ou plancha chauffante avant de soulever (par exemple le remplissage du charbon de bois).	**Hot** Il oneQ Hot è posto sulla griglia o la piastra della Fiamma di oneQ Glow. Durante l'uso, il oneQ Hot es molto caldo. No ultilizado il oneQ Hot, senza adeguata protezione. Togliete dal grill prima di sollevamento (ad esempio, il riempimento di carbone).	**Hot** El oneQ Hot se va a colocar en la parrilla o en la oneQ Plate de la oneQ Flame o oneQ Glow. Durante el uso de un oneQ Flame o oneQ Glow, el oneQ Shield se pone muy caliente. No toque la oneQ Shield durante el uso de la parrilla limpia sin protección. En caso de que necesite para completar el carbón de leña o briquetas mientras del resplandor, retire el oneQ Shield antes de levantar la parrilla. Siempre se debe utilizar guantes de limpieza del horno y / o otra protección en caso de que desee mover o tocar un oneQ Shield caliente.
	Shield The oneQ Shield is to be placed on the grill or on the teppan yaki plate of the oneQ Flame or Glow. While using an active oneQ Flame or Glow, the oneQ Shield gets very hot. Do not touch the oneQ Shield while using the barbecue without proper protection. In case you need to supplement the charcoal or briquettes while using the oneQ Glow, remove the oneQ Shield before lifting the grill. You must always use proper protection in case you want to move or touch a hot oneQ Shield.	**Shield** De oneQ shield wordt geplaatst op het rooster of op de bakplaat van de oneQ Flame of Glow. Tijdens het gebruik wordt de oneQ Shield zeer heet. Raak de oneQ Shield niet aan tijdens gebruik zonder goede bescherming. Verwijder de oneQ Shield van de grill of de oneQ Plate voordat u deze optilt (bv. voor het bijvullen van houtskool. Draag altijd goede bescherming als u een hete oneQ Shield aanraakt.	**Shield** Die oneQ Shield wird auf dem Grill oder auf dem oneQ Plate von der oneQ Flame oder Glow platziert. Während der Benutzung der oneQ Shield sehr heiß. Beruhren Sie den oneQ Shield nicht ohne geeigneten Schutz. Ziehen Sie immer den oneQ Shield vom Grill oder dem oneQ Plate vollständig vor dem Anheben. Tragen Sie immer hitzebeständige Handschuhe, wenn Sie die Grill benutzen	**Shield** Le oneQ Shield est placé sur la grille ou la oneQ Plate de la oneQ Flame ou e la oneQ Glow. En cours d'utilisation, le oneQ Shield est très chaud. Ne l'utilisez pas le oneQ Shield sans protection adéquate. Retirer la oneQ Shield du grill ou plancha chauffante avant de soulever (par exemple le remplissage du charbon de bois). Vous devez toujours utiliser une protection adéquate au cas où vous souhaitez déplacer ou toucher un oneQ Shield chaude	**Shield** Il oneQ Shield è posto sulla griglia o la piastra della Fiamma di oneQ Glow. Durante l'uso, il oneQ Shield es molto caldo. No ultilizado il oneQ Shield, senza adeguata protezione. Togliete dal grill prima di sollevamento (ad esempio, il riempimento di carbone). È necessario utilizzare sempre un'adeguata protezione nel caso in cui si desidera spostare o toccare uno oneQ Shield caldo.	**Shield** El oneQ Shield se va a colocar en la parrilla o en la oneQ Plate de la oneQ Flame o oneQ Glow. Durante el uso de un oneQ Flame o oneQ Glow, el oneQ Shield se pone muy caliente. No toque la oneQ Shield durante el uso de la parrilla limpia sin protección. En caso de que necesite para completar el carbón de leña o briquetas mientras del resplandor, retire el oneQ Shield antes de levantar la parrilla. Siempre se debe utilizar guantes de limpieza del horno y / o otra protección en caso de que desee mover o tocar un oneQ Shield caliente.

	Kebab The oneQ kebab is to be placed on the grill of the oneQ Flame or Glow. While using an oneQ Flame or Glow, the oneQ Kebab gets very hot. Do not touch the oneQ Kebab while using the barbecue without proper protection. In case you need to supplement the charcoal or briquettes while using the oneQ Glow, remove the oneQ kebab before lifting the grill. You must always use proper oven mitts and/or other protection in case you want to move or touch a hot oneQ Kebab.	**Kebab** De oneQ Kebab wordt geplaatst op het rooster van de oneQ Flame of Glow. De oneQ Kebab wordt zeer heet tijdens gebruik. Raak de oneQ Kebab alleen aan met deugdelijke bescherming zoals oven wanten. Als u houtskool moet bijvullen in de oneQ Glow, verwijder dan eerst de oneQ Kebab voordat u de grill optilt. Draag altijd goede bescherming als u een hete oneQ Kebab aanraakt.	**Kebab** Die oneQ Kebab wird auf dem Grill von der oneQ Flame oder Glow platziert. Während der Benutzung der oneQ Kebab sehr heiß. Beruhren Sie den oneQ Kebab nicht ohne geeigneten Schutz. Ziehen Sie immer den oneQ Kebab vom Grill Platte vollständig vor dem Anheben des Grills. Tragen Sie immer hitzebeständige Handschuhe, wenn Sie die Grill benutzen	**Kebab** Le oneQ Kebab est placé sur la grille de la oneQ Flame ou de la oneQ Glow. En cours d'utilisation, le oneQ Kebab est très chaud. Ne l'utilisez pas le oneQ Kebab sans protection adéquate. Retirer la oneQ Kebab du grill avant de soulever (par exemple le remplissage du charbon de bois). Vous devez toujours utiliser une protection adéquate au cas où vous souhaitez déplacer ou toucher un oneQ Kebab chaude	**Kebab** Il oneQ Kebab è posto sulla griglia di oneQ Glow o oneQ Flame. Durante l'uso, il oneQ Kebab es molto caldo. No ultilizado il oneQ Kebab, senza adeguata protezione. Togliete dal grill prima di sollevamento (ad esempio, il riempimento di carbone). È necessario utilizzare sempre un'adeguata protezione nel caso in cui si desidera spostare o toccare uno oneQ Kebab caldo.	**Kebab** El oneQ Kebab se va a colocar en la parrilla de la oneQ Flame o oneQ Glow. Durante el uso de un oneQ Flame o oneQ Glow, el oneQ Kebab se pone muy caliente. No toque la oneQ Kebab durante el uso de la parrilla limpia sin protección. En caso de que necesite para completar el carbón de leña o briquetas mientras del resplandor, retire el oneQ Kebab antes de levantar la parrilla. Siempre se debe utilizar guantes de limpieza del horno y / o otra protección en caso de que desee mover o tocar un oneQ Kebab caliente.
	Hide The oneQ Hide is to cover the gas cylinder. Place oneQ Hide on the cross in the oneQ Legs. For cleaning the oneQ Hide see the instructionsfor the oneQ Legs.	**Hide** De oneQ Hide is om de gasfles af te dekken. Plaats de oneQ Hide op het kruis in de oneQ Legs. Zie voor het reinigen van de oneQ Hide de instructies van de oneQ Legs.	**Hide** Die oneQ Hide ist um die Flasche zu decken. Platz oneQ Hide auf das Kreuz in der oneQ Legs. Für die Reinigung des oneQ Hide die Anweisungen der oneQ Legs.	**Hide** Le oneQ Hide est pour couvrir la cilindre de gaz. Place oneQ Hide sur la croix dans les oneQ Legs. Pour le nettoyage de la oneQ Legs voir les instructions des oneQ Legs.	**Hide** Il oneQ Hide est para coprire alla bottiglia di gaz. Luogo oneQ Hidei sulla croce nelle oneQ Legs. Per la pulizia del oneQ Hide vedere la istruzioni della oneQ Legs.	**Hide** El oneQ Hide es para cubrir la botella gaz. Lugar oneQ Hide en la cruz en las oneQ Legs. Para la limpieza de la oneQ Hide las instrucciones de oneQ Legs.
	Front The oneQ Front makes out of your oneQ Legs a closed kitchen. Place the oneQ Front on the hook of your oneQ Legs.	**Front** De oneQ Front maakt van uw oneQ Legs een dichte keuken. Plaats de oneQ Front aan de haak van uw oneQ Legs.	**Front** Die oneQ Front macht aus Ihre oneQ Legs eine geschlossene Küche. Platzieren Sie die oneQ Front an den Haken des oneQ Legs.	**Front** Le oneQ Front rend votre oneQ Legs une cuisine fermée. Place du oneQ Front sur le crochet de votre oneQ Legs.	**Front** Il oneQ Front rende la vostra oneQ Legs una cucina chiusa. Posizionare il oneQ Front sul gancio della vostra oneQ Legs.	**Front** El oneQ Front hace que sus oneQ Legs una cocina cerrada. Coloque el oneQ Front en el gancho de su oneQ Legs.
	Ring	**Ring** Plaats de oneQ Ring op de oneQ Plate. Gebruik de oneQ Ring voor het bakken van kleine stukken voedsel. Maak hem schoon met warm water en zeep.	**Ring** Legen Sie die oneQ Ring auf der oneQ Plate. Verwenden Sie die oneQ Ring zum Kochen kleine Stücke von Lebensmitteln. Reinigen Sie es mit warmem Wasser und Seife.	**Ring** Placez le oneQ Ring sur la oneQ Plate. Utilisez le oneQ Ring pour la cuisson de petits morceaux de nourriture. Nettoyez-le avec de l'eau chaude et du savon.	**Ring** Posizionare oneQ Ring sul oneQ Plate. Utilizzare il oneQ Ring per la cottura di piccoli pezzi di cibo. Pulirlo con acqua calda e sapone.	**Ring** Coloque el oneQ Ring en el oneQ Plato. Utilice el oneQ Ring para cocinar piezas pequeñas de alimentos. Limpie con agua tibia y jabón.
	Lift The oneQ Lift is to lift the grill.	**Lift** De oneQ Lift is voor het optillen van het grill rooster.	**Lift** Die oneQ Lift ist um den Grill zu heben.	**Lift** Le oneQ Lift est de soulever la grille.	**Lift** Il oneQ Lift è quello di sollevare il grill.	**Lift** El oneQ Lift es para levantar la parrilla.
	Box The oneQ Box goes on the hook of a oneQ Legs	**Box** De oneQ Box plaatst u aan de haak van een oneQ Legs	**Box** Die oneQ Box geht an den Haken eines oneQ Legs	**Box** La oneQ Box va sur le crochet d'une oneQ Legs	**Box** Il oneQ Box continua il gancio di una Legs oneQ	**Box** El oneQ Box va en el gancho de un oneQ Legs
	Side The oneQ Side goes on the hook of a oneQ Legs	**Side** De oneQ Side plaatst u aan de haak van een oneQ Legs	**Side** Die oneQ Side geht an den Haken eines oneQ Legs	**Side** La oneQ Side va sur le crochet d'une oneQ Legs	**Side** Il oneQ Side continua il gancio di una Legs oneQ	**Side** El oneQ Side va en el gancho de un oneQ Legs
	Fire The oneQ Fire turns your oneQ Glow into a fire basket. Remove the grill from the oneQ Glow. Place the oneQ Fire on the upper rim of the oneQ Glow and one Legs.	**Fire** De oneQ Fire verandert uw oneQ Glow in een vuurkorf. Verwijder de grill van de oneQ Glow. Plaats de oneQ Fire op de rand van de Glow en Legs.	**Fire** Das oneQ Fire verwandelt Ihren oneQ Glow in einem Kohlebecken. Entfernen Sie den Grill vom oneQ Glow. Platz oneQ Fire auf Rande der oneQ Glow und Legs.	**Fire** Le oneQ Fire transforme votre oneQ Glow dans un brasier. Retirer le gril du oneQ Glow. Place oneQ Fire sur le bord de le oneQ Glow et les oneQ Legs.	**Fire** Il oneQ Fire trasforma il tuo oneQ Glow a un braciere. Togliere dalla griglia della oneQ Glow. Luogo oneQ Fire sul bordo del oneQ Glow e del oneQ Legs.	**Fire** El oneQ Fire convierte su oneQ Glow en un brasero. Retire la parrilla del oneQ Glow. Lugar oneQ Fire en el borde de la oneQ Glow y las oneQ Legs.
	Brand The oneQ Brand lets you brand your steak	**Brand** Met de oneQ Brand kunt u uw biefstuk brandmerken	**Brand** Mit dem oneQ Brand ist es moglich Ihre Steak zu branden	**Brand** Avec le oneQ Brand est-ce possibile de marquer votre steak	**Brand** Con il oneQ Brand e possibile de marcare votre bistecca	**Brand** Con la oneQ Brand es possibile de marcare su filete
	Service If you have problems with your oneQ product or if you want to order (spare) parts, contact your dealer or see www.one-q.com, where you find an customer service section.	**Service** Indien u problemen heeft met uw oneQ product of (reserve)onderdelen wilt bestellen neemt u contact op met uw leverancier of raadpleegt u www.one-q.com, waar tevens een sectie klantenservice te vinden is.	**Service** Wenn Sie Probleme mit Ihrem oneQ Produkte oder (Ersatz) Teile bestellen wollen, kontaktieren Sie Ihren Händler oder besuchen Sie die Website www.one-q.com, wo es einem umfassenden Kundenservice-Bereich gibst.	**Service** Si vous avez des problèmes avec votre produit oneQ ou si vous souhaitez commander (de rechange) des pièces, contactez votre distributeur ou consultez www.one-q.com, où vous trouverez une section clientèle de service.	**Servizio** Se avete problemi con il prodotto oneQ o se volete ordinare (ricambio) parti, rivolgersi al proprio rivenditore oppure consultare il www.one-q.com, dove troverete una sezione di assistenza clienti.	**Servicio** Si tiene problemas con su producto oneQ o si desea pedir (de repuesto) partes, en contacto con su distribuidor o consulte www.one-q.com, donde se encuentra una sección de servicio al cliente.
CE	**Cleaning and maintenance** We recommend to clean all oneQ products regularly. Check all places, where oil, fat or food residues can accumulate. Clean the equipment regularly with warm water and mild soap. Do not use abrasives or scouring pads because the material will be damaged irreparable!	**Schoonmaken en onderhoud** Maak de onderdelen van de oneQ producten schoon met warm water en normale afwasmiddelen. Gebruik geen schuursponsen of schuurmiddelen omdat dit het oppervlak onherstelbaar beschadigt!	**Reinigung und Unterhalt** Wir empfehlen der oneQ Produkte nach jedem Gebrauch zu reinigen. Überprüfen Sie alle Bereiche, in denen Öl, Fett oder Speisereste ansammeln, dann können alle Komponenten in optimalem Zustand bleiben. Reinigen Sie regelmäßig mit warmem Wasser und normalen Waschmitteln. Verwenden Sie keine Scheuerschwämme oder Scheuermittel, da diese die Produkte irreparabel beschädigt!	**Nettoyage et entretien** Nous vous recommandons de nettoyer tous les produits oneQ régulièrement. Vérifiez tous les endroits, où les résidus d'huile, la graisse ou de nourriture peuvent s'accumuler. Nettoyez régulièrement les équipements avec de l'eau tiède et au savon. Ne pas utiliser de produits abrasifs ou de tampons à récurer, car le matériel sera endommagé irréparable!	**Pulizia e manutenzione** Si consiglia di pulire tutti i prodotti oneQ regolarmente. Controlla tutti i luoghi, in cui i residui di olio, grasso o alimenti possono accumularsi. Pulire regolarmente l'apparecchio con acqua tiepida e sapone neutro. Non usare abrasivi o pagliette perché il materiale viene danneggiato irreparabile!	**Limpieza y mantenimiento** Se recomienda limpiar todos los productos oneQ regularmente. Revise todos los lugares, donde los residuos de aceite, grasa o los alimentos se pueden acumular. Limpie el equipo regularmente con agua tibia y jabón suave. No utilice productos abrasivos o estropajos porque el material va a sufrir daños irreparables!